

## 真珠蒸し



### 材 料 (4人分)

・豚ミンチ	100g	・鶏ミンチ	100g
・玉葱	100g(1/2個)	・干椎茸	2枚(30g)
・豆腐	50g	・生姜	少々
・卵	1個	・片栗粉	大さじ1
・醤油	大さじ1	・砂糖	小さじ1/2
・ごま油	大さじ1	・塩	小さじ1/2

※添え野菜…ゆでブロッコリー・ゆで人参

### 作 り 方

1. もち米・干椎茸は、前日から洗い水につけておきます。(もち米は、24時間浸水します。)
2. 豆腐の水を切ります。(クッキングシートに包みます。)
3. 玉葱は、みじん切りにしてよく水気をしぼります。干椎茸は、軸を取り細かく刻みます。
4. ボウルに生姜をすり、豚ミンチ・鶏ミンチ・調味料を入れよく混ぜます。混ぜたら、玉葱・干椎茸・豆腐・卵・片栗粉をいれ再度よく混ぜます。生地を16等分にして丸めます。
5. もち米をザルにあけ、水気をきります。4の生地にもち米をつけていきます。
6. 蒸し器に5を並べて行き、30分蒸すと出来上がりです。